

17.76x20.78	1	עמוד 31	שף - לאשה	06/07/2020	73594492-3
תיירות זמן גליל מערבי - עמות - 20505					

אונלים בארץ | מקומות אוכל קטנים, שאתם עדיין לא מכירים

לידיעת
המטיילים
בצפון



עכו

פלוקה. מסירת הדייגים למסעדה

"כל החיים חלמתי שתהיה לי מסעדה משלי אבל לא היה לי אומץ", מגלה שף סעיד שאמי (45), שעבד במלונות באילת ובלונדון ובמסעדות עכואיות ידועות וזה 13 שנים גם מלמד טבחות בבית ספר תיכון בעיר. לפני כשנה סוף־סוף פתח את "פלוקה" – על שם סירת דייגים מוארת, שמושכת את הקלמרי מעלה ובעקבותיו את הדגים המעוניינים לטרוף אותו – מה שמקל את תפיסתם ברשת. את המטבח שלו הוא מגדיר יס־תיכוני ולא ערבי (אפילו קינואה מצאתי כאן!). אכלנו קלמרי עם גרגירי חומס ושום על מצע יוגורט, שהוגש עם חתיכות לחם דרוזי דקיק וקלוי, קריספי להפליא. זה היה שילוב מעניין וטעים מאוד (49 שקל). עוד טעמנו: סלט שמיר – עם מעט פתיתי שיבולת שועל שלמים, פיסטוקים ופקאנים, ברוטב מתקתק – שהפתיע גם את מי שלא חובבים את עשב התיבול הירוק; סלט פריקי עם פטרוזיליה ובצל ירוק, וסלט טאבולה. כולם היו מצוינים (סט של עשרה סלטים קטנים עולה 59 שקל). לקינוח נהנינו מ"ליאלי ביירות", קינוח הסולת הידוע, מבושש בגרניום ומעוטר בשפע אגוזים (35 שקל). סעיד מקפיד על טריות מקסימלית, חיבור לעונה ועל חידושים קולינריים. "אני מגשים את כל הפנטזיות שלי", הוא אומר.

פלוקה, סלאח א־דין 14 עכו העתיקה (בוויזו: הניון החפיר/האקליפטוס). טל' 077-2318107, פייסבוק: פלוקה. שעות פתיחה: כל השבוע, 12:00-23:00.

יעל גרטי